Rucola-Avocado-Mango-Salat

Das brauchst du dafür:

- 1 Avocado
- 1 Mango
- 125 g Büffelmozarella
- 100 g Rucola
- 40 g Pinienkerne

Dressing:

- 3 EL Griechisches Olivenöl
- 2 EL Mango Creme
- 1 EL Basilikum Öl
- 1/2 TL Royales Genuss Salz

So wird´s gemacht:

- Für das Dressing alle Zutaten zu einer Vinaigrette verrühren und beiseite stellen.
- Avocado und Mango schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
- Mozzarella ebenfalls in Würfel schneiden und Rucola waschen.
- Alles mit der Vinaigrette vermengen und auf einem Teller anrichten.
- Pinienkerne ohne Fett in einer kleinen Gusspfanne leicht braun anrösten.

Christine Mendl
selbständige Pampered Chef Beraterin
Am Sturz 8, 91785 Pleinfeld
01773929110
www.tinesfoodpassion.de
mendl.christine@outlook.de